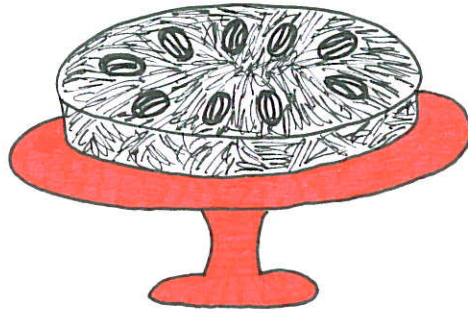


Brownietaart (8 punten)

Bereiden: 20 minuten

In de oven: 30 minuten

- Nodig:** 50 g bloem
 100 g extra pure chocola
 100 g boter
 200 g suiker
 2 eieren
 snuffje zout
 100 g gemengde (congezouten) noten
 1 sinaasappel (alleen rasp)



Doen: Oven voorverwarmen op 180°C
 Hak de noten grof. Doe ze in een koekenpan en laat ze 5 minuten op hoog vuur roosteren. Haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen op een bord.
 Breek de chocola in stukjes en doe ze samen met de boter in een schaal. Laat au bain marie (= in de magnetron of op een pan kokend water) smelten tot je een homogene bruine saus hebt.

wel even bijblijven & steeds omscheppen

anders verbranden je noten!



Klop de eieren, suiker en zout samen in een kom. Roer de chocoladesaus erdoor. Rasp de sinaasappelschil erboven. Voeg de bloem toe en schep alles snel door elkaar. Schep tenslotte de noten erdoor.

Tip! met bloem komt je taart beter uit de vorm



Vet een springvorm (Ø 24cm) in met boter en bestrooi met wat bloem. Schep het mengsel erin. Leg bovenop ter garnering eventueel nog wat (hele) noten. Laat in ± 30 minuten gaar worden in de oven. De bovenkant kan nu licht gebarsten zijn.

noten hakken gaat het snelst in de keukenmachine

Tip! maar met een deegroller & een theedoek gaat het ook



Varianten:

- gewone brownies : neem een rechthoekige ovenschaal en snij ze in vierkanten
- in papieren cakevormpjes : handig om te trakteren!
- met witte chocola : gebruik dan wel de helft minder suiker en doe voorzichtig aan met het au bain marie smelten (als witte chocola te heet wordt krijg je rare korrels...)